

## Pressemitteilung

### Heumilchbauern erhalten Dürrebonus

**Dorfkäserei Geifertshofen AG verwertet gesamte Bio-Heumilch aus der Region und setzt künftig zusätzlich auf Bio-Molkeprodukte – Stammkapital wird auf 750.000 Euro erhöht**

Der trockene Sommer hat die zwölf Geifertshofener Heumilchbauern arg gebeutelt. Die kleine DorfKäserei zeigt Solidarität: Rückwirkend von November bis zum April nächsten Jahres erhalten die Landwirte einen Dürrebonus von 2 Cent pro Liter.

Bühlerzell/Geifertshofen. Erstmals findet die Hauptversammlung der DorfKäserei Geifertshofen (Kreis Schwäbisch Hall) in der Gemeindehalle statt, denn im Festsaal des Gasthofs Ochsen ist es einfach zu beengt. Doch auch hier reicht der Platz kaum aus, die Anwesenden der 333 „Teilhaber“ zu fassen, wie sie der Aufsichtsratsvorsitzende Rudolf Bühler zutreffend nennt. Wer eine der 1000 Aktien hält - die meisten befinden sich im Besitz von Einzelpersonen-, für den ist die Hauptversammlung Ehrensache. Als Gewinnbeteiligung winkt lediglich ein Kilogramm Deputatskäse. Mit ihrer Anwesenheit demonstrieren die Aktionäre vielmehr den „Schulterschluss zwischen Bürgern und Bauern“ (Rudolf Bühler).

Die kleine DorfKäserei steht in ihrem vierten Jahr nach Neubeginn 2014 gut da. „Wir haben unsere Gründungsziele erreicht“, stellt der Aufsichtsratsvorsitzende zufrieden fest, „und wir haben die Weichen für die Zukunft gestellt.“ Das Konzept heißt „Verwertungstiefe“, sprich: Die mit dem EU-Siegel „geschützte traditionelle Spezialität“ ausgezeichnete Bio-Heumilch wird bisher handwerklich zu hervorragendem Käse verarbeitet und künftig auch das Nebenprodukt Bio-Molke zu sahniger Bio-Heumilchbutter und Bio-Fruchtmolke-Drinks. Diese wird's ab Frühjahr 2019 in sechs Geschmacksrichtungen geben, abgefüllt wird in der Demeter-Molkerei Schrozberg.

Rund 1,5 Millionen Euro (30 Prozent stammen aus EU-Fördermitteln) hat die DorfKäserei in die Technik für die Bio-Molkeverwertung investiert, legt Vorstand Nadine Bühler in ihrem Bericht dar. Die Summe kann gestemmt werden, weil die Käserei floriert und die Nachfrage größer ist als das Angebot. Dennoch: „Wir sind aufgrund des hochwertigen Rohstoffs einfach limitiert in der Produktion“, sagt Nadine Bühler. Voraussichtlich 250 Tonnen Käse in Demeter- und Bioland-Qualität würden in diesem Jahr erzeugt: „Ich gehe davon aus, dass wir 2018 die 4-Millionen-Euro-Grenze beim Umsatz knacken.“

Viele Fachmetzgereien und Delikatessgeschäfte führen den ausgezeichneten Bio-Heumilch Käse aus Geifertshofen. Die neue Kreation des Käsemeisters Robert Hütter, Bio-Heumilch Käse mit Urwaldpfeffer, ist von Käseexperten und Verbrauchern beim Deutschen Käsepreis 2018/2019 in die Riege der 25 besten handwerklich hergestellten Käsesorten Deutschlands gewählt worden und darf die Auszeichnung „cum

**Dorfkäserei  
Geifertshofen AG**

**Sitz**  
Bachstraße 2  
74426 Geifertshofen

**Post & Geschäftsstelle**  
Bachstraße 2  
74426 Geifertshofen

**Telefon Geschäftsstelle**  
(07974) 9 11 77-0

**Telefon Buchhaltung**  
(0791) 9 32 90-959

**E-Mail**  
info@dorfkaeserei.de

**Internet**  
www.dorfkaeserei.de

**Aufsichtsrat**  
Rudolf Bühler VS  
Karl Mathias Stellv. VS  
Klemens Fischer  
Rainer Kubach  
Martin Kochendörfer  
Martin Klopfer

**Vorstand**  
Nadine Bühler

**Bank**  
VR Bank Schwäbisch Hall

**BLZ**  
622 901 10

**Konto**  
4 141 008

**IBAN**  
DE53 6229 0110 0004 1410 08

**BIC**  
GENODES1SHA

**Steuer-Nr.**  
84060/60398

HRB 748803  
Amtsgericht Stuttgart

Laude“ tragen. „Ich habe extra einen Laib für die anschließende Verkostung zurückgehalten“, stellt der Vorstand in Aussicht und erntet dafür Applaus.

Getreu dem Leitsatz „ökonomisch wirtschaften unter Berücksichtigung ökologischer und sozialer Aspekte“ bleibe man aber eine „Non-Profit-AG“, betont Nadine Bühler: „Die Dorfkäserei gehört den Bürgern und den Landwirten der Region.“ Der Preis, den die zwölf Heumilchbauern erzielen, ist unabhängig vom schwankenden Markt und der höchste in ganz

Deutschland. „Aufgrund der Dürre möchten wir aus Solidarität den Milchpreis nochmals anheben“, teilt Nadine Bühler den Aktionären mit, die ihre Zustimmung zum Dürrebonus in Höhe von 2 Cent je Liter für die Monate November bis April 2019 mit kräftigem Applaus signalisieren. Inklusive der Zuschläge (Weide-, Hörner und Dürrebonus) erhalten die neun Bioland- und drei Demeter-Betriebe im Durchschnitt 63 Cent pro Liter Heumilch (Winter 66 Cent, Sommer 60 Cent). Der Vorstand betont: „Unser Preis orientiert sich an den Produktionskosten.“

Diese sind nach dem „Jahrhundertsommer“ besonders hoch, legt Aufsichtsratsmitglied Martin Klopfer dar. Denn Heumilchkühe bekommen traditionell im Sommer auf der Weide ausschließlich frisches Gras und Kräuter sowie in den Wintermonaten Heu zum Fressen. Ab Mitte Juli fiel fast kein Regen mehr und das Grünland verdorrte, berichtet der Heumilchbauer: „Ab Mitte August mussten wir teilweise auf Heufütterung umstellen.“ Das ist freilich Mangelware, aufgrund der Trockenheit ernteten die Landwirte durchschnittlich 30 Prozent weniger. „Wir müssen also zukaufen und hoffen, dass wir über den Winter kommen“, sagt Klopfer: „Ich bin froh, dass wir durch den Dürrebonus unterstützt werden.“

Unterstützung leisten und Aktionäre werden wollen noch mehr Bürger. Daher schlägt der Aufsichtsrat vor, das Stammkapital der Dorfkäserei Geifertshofen AG in den nächsten drei Jahren von 500 000 Euro auf 750 000 Euro zu erhöhen und somit weitere 500 Aktien auszugeben. Mit 599 Stimmen (10 Gegenstimmen) wird der Antrag angenommen. Der Bilanzgewinn in Höhe von rund 212 000 Euro verbleibt in der Käserei, das entscheiden die Aktionäre einstimmig, ebenso die Entlastung von Aufsichtsrat und Vorstand. Diesem bescheinigt Rudolf Bühler tolle Arbeit: „Das hervorragende Ergebnis verdanken wir einer umsichtigen Geschäftsleitung.“ (4700 Zeichen) DKG

Wie sieht es eigentlich auf den Höfen aus, wie arbeiten die Heumilchbauern? Das erfahren die Aktionäre von Joachim Amann, Frau Claudia und Tochter Leonie, die auf der Hauptversammlung der Dorfkäserei Geifertshofen AG ihren Bio-Betrieb vorstellen. Im Jahr 2000 hat die Familie als Quereinsteiger den

konventionell bewirtschafteten Hof mit 18 Kühen in Fichtenberg-Mittelrot übernommen und ein Jahr später auf ökologische Wirtschaftsweise umgestellt. Seit 2004 liefern die Amanns die Bio-Milch ihrer 40 Heumilchkühe an die Dorfkäserei.

Die Familie hat in den vergangenen Jahren einiges investiert - in eine Photovoltaikanlage etwa. Die zwischen dem Dach und der Anlage gestaute Wärme wird an warmen Tagen zur Heutrocknung eingesetzt. Der Weg der Amannschen Heumilchkühe führt vom in der Ortsmitte gelegenen Hof durch das Flüsschen Rot auf die Weiden. 20 000 Euro hat die Befestigung der Furt gekostet. „Diese Investitionen konnten wir nur machen, weil wir nachhaltig mit dem guten Heumilchpreis rechnen können“, sagt Joachim Amann.

„Wir sind Heumilchbauern, weil Klee und kräuterreiches Heu für unsere Kühe und Kälber sicherlich das beste Grundfutter ist. Aus unserer hochwertigen Bio-Heumilch wird in der Dorfkäserei Geifertshofen schmackhafter Heumilchkäse gemacht, ein Produkt, hinter dem wir stehen“, bekennt sich die Familie zu ihrer Arbeit. Tochter Leonie Amann hat im übrigen eine landwirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen und wird den Bio-Hof eines Tages übernehmen. Heumilchwirtschaft hat offenbar Zukunft. (1400 Zeichen) DKG

08.12.2018

Dorfkäserei Geifertshofen

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an: Nadine Bühler  
Telefon 0791/9329 09 51 [nadine.buehler@besh.de](mailto:nadine.buehler@besh.de)